

チカラ

牡蠣の力



亜鉛等のミネラルが豊富です。トマトとチーズを合わせることでうまみ&深み生まれます。トマトには魚介のにおいを消す効果が期待でき、牡蠣料理にぴったりです。



使ったのは
この商品!



※写真はイメージです。

牡蠣とチーズのトマトパッツア

調理時間
10分

1人分
297kcal

牡蠣とチーズのトマトパッツア

調理時間

10分

1人分

297kcal

【材料/2人前】

カゴメ 基本のトマトソース(295g)・・・1缶

カキ(むき身)・・・・・・・・・・・・・・200g

マッシュルーム・・・・・・・・・・・・・・100g

トマト・・・・・・・・・・・・・・2個

モッツアレラチーズ・・・・・・・・・・・・1個

黒こしょう・・・・・・・・・・・・・・少々

イタリアンパセリ・・・・・・・・・・・・・・少々

【作り方】

- ①マッシュルームは石づきをとり、カキは塩水で洗って水気を切る。トマトはくし形に切る。
- ②フライパンに「カゴメ 基本のトマトソース」を入れる。
- ③マッシュルームを並べ、火にかける。
- ④ひと煮立ちさせ、カキ、トマトを加え、ふたをして蒸し煮にする。(※中火にして10分)
- ⑤火を止めて、2cm角に切ったモッツアレラチーズ、黒こしょう、刻んだイタリアンパセリをちらす。